

Tom Tschüd Muu

(Klare Suppe mit Gemüse und Schweinefleisch)

Einkaufen (für 2 Personen)

- **Schweinefleisch vom Hals** 120 g
- **Soja-Sauce (salzige)** 2 Esslöffel
- **Pfeffer** 1/4 Teelöffel
- **Knoblauch** 1 Zehe
- **Thai-Bouillon** 1 Teelöffel
- **Rettich** 6 kleinere Scheiben
- **Karotten** 6 Scheiben
- **Frühlingszwiebeln** 1 Spitze
- **Thai-Koriander** 1 Spitze
- **Gebratener Thai-Knoblauch** 1 Teelöffel

Vorbereiten

- **Frühlingszwiebeln und Koriander in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden**
- **Knoblauch hacken**
- **Fleisch mit 1 Teelöffel Soja-Sauce, dem gehacktem Knoblauch und Pfeffer marinieren**

Kochen

- **1/2 Liter Wasser erhitzen, 2 Teelöffel Thai-Bouillon zugeben**
- **Rettich und Karotten zugeben; aufkochen**
- **1/2 Teelöffel Salz und 2 Esslöffel Soja-Sauce zugeben**
- **Wenn die Suppe kocht, kleine Fleischbällchen formen und diese zugeben**
- **Hitze wegnehmen und den Topf eine Minute stehen lassen**
- **Frühlingszwiebeln und Koriander zugeben**
- **In der Suppenschüssel den gebratenen Knoblauch zugeben – FERTIG!**